SCHOKOSTERNE

5 bei 6 Bewertungen

30 min

2 h

Zubereitung

1. Das Trockenobst ganz klein schneiden und die Nüsse fein hacken. Die drei Schokosorten je in eine kleine Schüssel geben und im Backofen bei 60 Grad zergehen lassen.

2. Die geschmolzenen Schokoladen in Silikonformen füllen und mit Trockenobst und Nüssen bestreuen.

3. Die Formen für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und die Schokoladen vorsichtig herauslösen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Wenn ihr weiße und dunkle Schokolade vorsichtig gemeinsam in eine Form gießt und eventuell noch mit einem Zahnstocher Muster hineinzieht, dann entsteht ein tolles Marmormuster.

Zutaten

TEIG

100 g	weiße Schokolade
100 g	dunkle Schokolade
100 g	Vollmilchschokolade
80 g	gemischtes Trockenobst
50 g	Nüsse

Silikonförmchen für Pralinen